

KOMPLET Chleb orkiszowy

To co najlepsze z orkiszu!

100% MIESZANKA DO WYROBU
PRAWDZIWEGO CHLEBA ORKISZOWEGO.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Chleb orkiszowy

MÓJ CHLEB ORKISZOWY

– TO CO NAJLEPSZE Z ORKISZU!

- **Dzięki zastosowaniu 100% orkiszu** – rozdrobnione pełne ziarno orkiszowe, mąka z pełnego ziarna orkiszowego i zakwas z pełnego ziarna orkiszowego **Chleb orkiszowy** firmy **KOMPLET** to pełnoziarnisty produkt spożywczy spełniający oczekiwania Państwa Klientów.
- **Duża wygoda** dzięki racjonalnemu i krótkiemu procesowi obróbki bez zaczynu (prowadzenie bezpośrednie).
- **Wyraźny, słodkawy smak**, indywidualnie uzupełniany specjalnymi włóknami jabłkowymi.
- **Soczysta skórka i ziarnisty miąższ**. Z ziarnem słonecznikowym o wyrazistym smaku.
- **Długi okres zachowania świeżości** dzięki specjalnie dobranym składnikom.

CHLEB ORKISZOWY

– PO PROSTU DLA SMAKOSZY!



CZY WIECIE PAŃSTWO, ŻE ORKISZ (ŁAC. TRITICUM SPELTA) JEST „STARUSZKIEM” POŚRÓD ZBÓŻ? LICZY ON SOBIE CO NAJMNIEJ 8 TYS. LAT! TO PRAZBOŻE JEST PRZODKIEM PSZENICY, BYŁO UPRAWIANE PRZEZ CELTÓW I STAROŻYTNYCH EGIPCIJAN.

ORKISZ W IDEALNY SPOSÓB ŁĄCZY ZALETY PEŁNOWARTOŚCIOWEGO ZBOŻA I STANOWI DOBRĄ PROPOZYCJĘ DLA ŚWIADOMEGO KONSUMENTA, KTÓRY CHCE ODŻYWIĆ SIĘ W SPOSÓB ZRÓWNOWAŻONY.

W ŻADNEJ PIEKARNI NIE MOŻE ZABRAKĄĆ MIESZANKI **KOMPLET** Chleb orkiszowy, DAJĄCEJ W WYNIKU RACJONALNEJ I SZYBKIEJ OBRÓBKI CHLEB O CHARAKTERYSTYCZNYM WYRAZISTYM, SŁODKAWYM SMAKU.

Receptura na chleb orkiszowy

KOMPLET Chleb orkiszowy	10,000 kg
drożdże	0,180 kg
woda	ok. 7,000 kg
łączna ilość	ok. 17,180 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	15 minut – pierwszy bieg
temp. ciasta:	27 °C
czas gary ciasta:	ok. 25 minut
waga jednostkowa:	0,850 kg-1,00 kg, zależnie od wielkości formy*

*) np. 2 x 0,850 kg dla formy skrzynkowej o wymiarach 33x12x8 cm

Odważone kawałki ciasta lekko uformować, zwilżyć, obtoczyć w ziarnach słonecznika i włożyć po 2 szt. do nasmarowanych tłuszczem foremek skrzynkowych. Następnie odstawić do garowania.

czas gary:	30-40 minut w temp. 30 °C i wilgotności względnej 75%
Po upływie czasu gary wsunąć do pieca pod parą. Po 2 minutach otworzyć wyciąg na ok. 10 minut.	
temp. pieczenia:	250 °C spadająca do 190 °C
czas pieczenia:	60-70 minut

Z dobrej jakości upieczesz najlepsze!